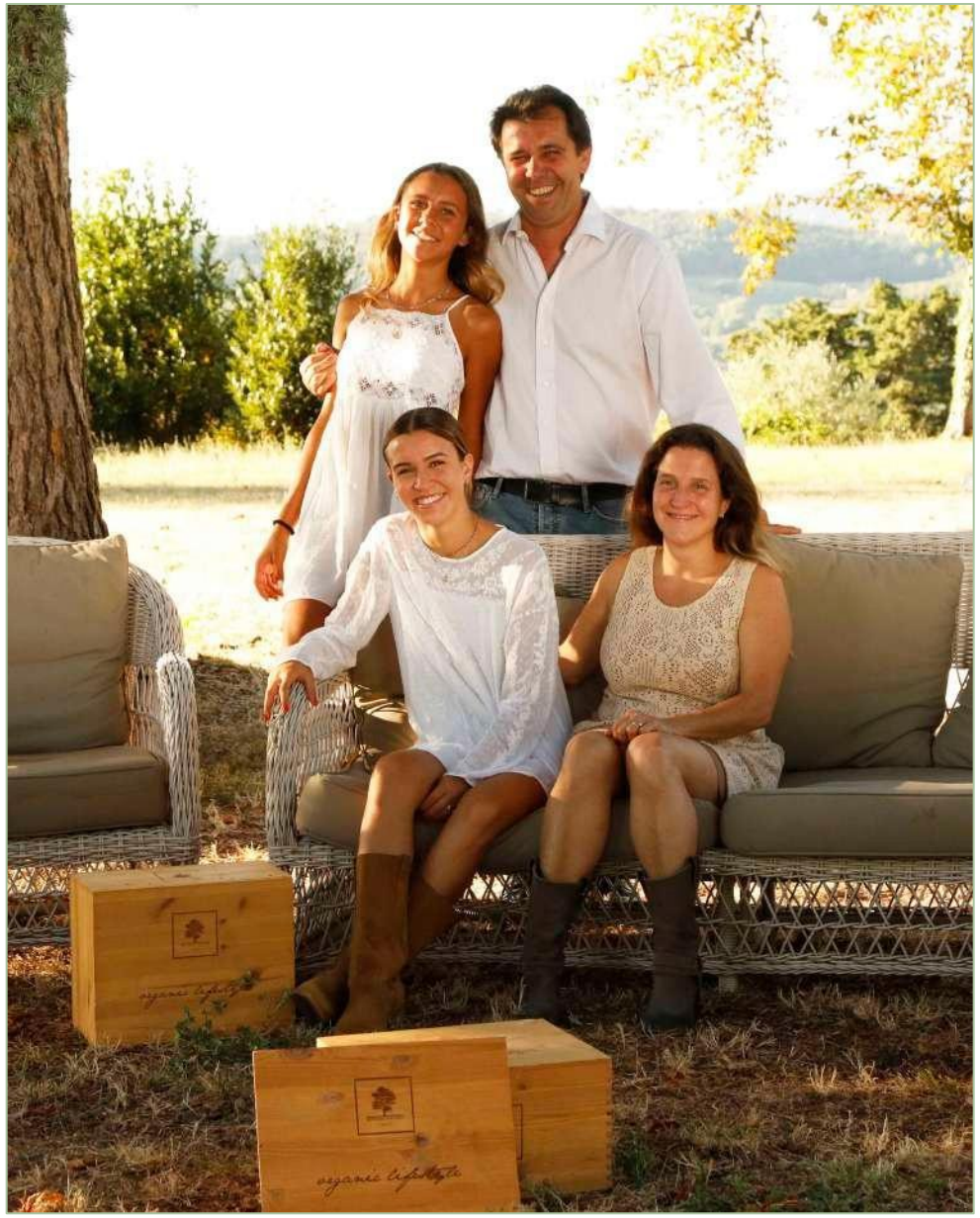
FATTORIA LAVACCHIO
FIRENZE
FATTORIA LAVACCHIO
Organic Lifestyle
Since 1978



Notre domaine est un lieu rempli d'histoires, entre vignes séculaires, oliviers et Dolce Vita toscane...

Benvenuti nella

FATTORIA LAVACCHIO

“ Au-delà des mots, Organic Lifestyle incarne notre philosophie, nos valeurs et surtout notre façon d'agir, de produire et d'exister. Il n'y a pas d'amour sans preuve d'amour. Nous mettons toute notre énergie à le démontrer chaque jour.

A la Fattoria Lavacchio, nous sommes convaincus que la Nature et l'Homme sont une seule et même entité... ”

Faye Lottero

DEPUIS 1978

Plus qu'un lieu...

UNE DESTINATION UNIQUE POUR LES AMATEURS DE VINS INTERNATIONAUX

À deux pas de la magnifique ville de Florence, à trois pas de Sienne et à quatre des somptueuses carrières de marbre de Carrare, ville toscane de la province de Massa, la Fattoria Lavacchio, nichée au cœur de la vallée du Chianti Rufina, réputée pour la qualité de ses vins, est une destination de choix, offrant une expérience unique.

UN LIEU ET UN ENVIRONNEMENT CHARGÉS D'HISTOIRE UN HÉRITAGE DE LA RENAISSANCE

Le domaine a été construit en 1700 par la noble famille florentine Peruzzi. En 1840, la propriété a été achetée par les Marchesi Strozzi Sacrati et a appartenu à cette famille noble et influente jusqu'en 1978, date à laquelle la famille Lottero a décidé de s'y installer pour en faire un refuge familial avant de l'ouvrir ensuite au public.

LE MEILLEUR DE LA TOSCANE, DES VIGNOBLES ET DU MODE DE VIE BIOLOGIQUE

La Fattoria Lavacchio s'étend sur 120 hectares, dont 44 hectares d'oliveraies, 25 hectares de vignobles, 6 hectares de blé et 9 hectares de forêts où l'on peut trouver des truffes !

DEPUIS 1978

... una Storia di Famiglia!

NOTRE FAMILLE ET CET ENDROIT SONT TOUT POUR NOUS

1978

Les frères Lottero, amoureux de la Toscane

« Mon père et mon oncle ont entrepris une restauration complète permettant la reprise de la production »

1997

La Fattoria Lavacchio a reçu son label d'agritourisme

1999

Faye Lottero, viticultrice autodidacte

« Mon mari et moi avons commencé cette nouvelle aventure avec la partie hospitalité della Fattoria Lavacchio »

2001

Label bio Fattoria Lavacchio

« Ce n'est pas simplement faire pousser une vigne, c'est prendre soin d'un héritage. Et personne ne cultivera cette propriété à part nous, ma sœur, mon frère, Nathalie, Fabian, et moi »

2003

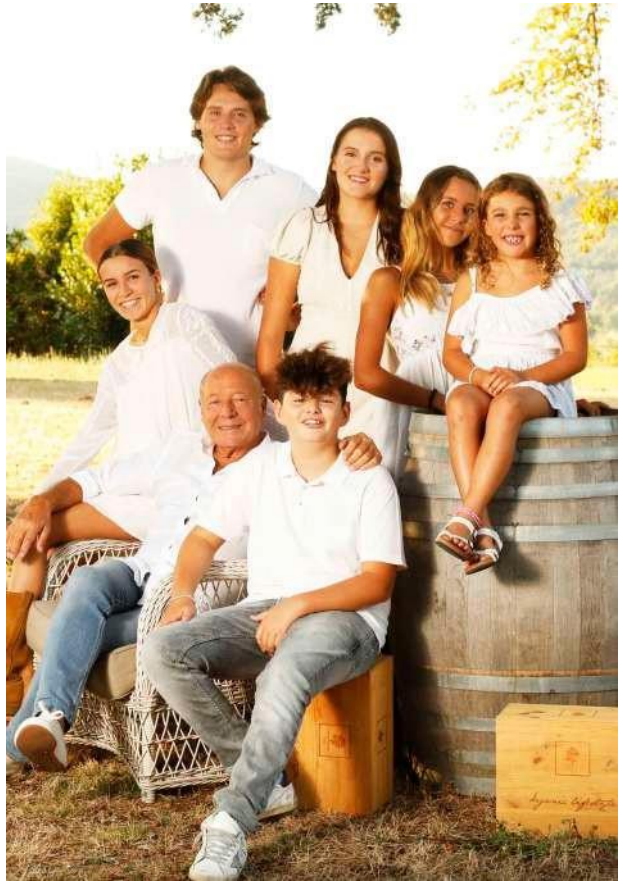
Le premier millésime de Pachàr en référence à la nouvelle génération

« J'ai vécu sur cette propriété pendant 40 ans. Elle fait partie de moi, et ce depuis l'enfance. Maintenant, ce sont nos enfants, Charlotte et Sasha, et notre neveu Diamante, Diego, Luna et Pablo. Nous vivons avec nos vignes avec grande attention »

Aujourd'hui

L'agriculture biodynamique

« C'est la nature qui dicte mon travail et non l'inverse. Au cœur de la philosophie biologique dynamique, il y a l'observation, l'écoute de la terre, de la plante, du grain. Une écoute qui conduit à une remise en question perpétuelle, loin des effets de mode, au service du vin lui-même »



LE DOMAINE

La "Dolce Vita" sur les collines du Chianti

FATTORIA LAVACCHIO

FIRENZE

Viticulteurs

HORS-PAIRS

VISION ET ...

«Nos fondamentaux en matière de vinification sont le respect de la nature et l'utilisation des meilleures pratiques viticoles et œnologiques. Nous voulons créer des vins propres dans lesquels le fruit prévaut avec un sens du lieu »

M.B. Lottero –Fondateur et président honoraire.

… INNOVATIONS

Des vins super toscans aux Chianti Rufina labellisés, en passant par le Chardonnay, découvrez une large gamme de vins et haut de gamme.

Notre PURO, un vin italien unique en son genre, le premier Chianti Rufina sans sulfites ajoutés et certifié D.O.C.G.

Pour plus d'informations produits, demandez notre brochure à ***info@fattorialavacchio.com***

DÉGUSTEZ UN BON VIN

NOS HUILES D’OLIVE

Le respect des traditions

NOTRE SECRET : RÉCOLTER ET PRESSER LE MÊME JOUR

Les huiles d'olive extra vierges biologiques de Lavacchio sont l'essence même de la nature et reflètent la meilleure expression des olives de notre région.
Nous pressons nos olives à froid, à l'aide d'un moulin ultramoderne. Notre secret est que les olives sont pressées et l'huile filtrée le même jour qu'elles sont récoltées, afin de **garantir la meilleure qualité possible**.

CERTIFICATION D'EXCELLENCE LAUDEMIO

La qualité remarquable **Laudemio** de la Fattoria Lavacchio provient des oliveraies situées à une **altitude comprise entre 400 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer**, **cultivées biologiquement**, bénéficiant d'une **exposition optimale** et de conditions bien ventilées.

Pour plus d'informations produits, demandez notre brochure à ***info@fattorialavacchio.com***

UNE HUILE D'EXCELLENCE POUR TOUS LES GOÛTS

UN VIN SUR-MESURE, UN VIN EXCEPTIONNEL

UN VIN QUI VOUS RESSEMBLE

Vin sur-mesure

« Participer à la création de son propre vin, c'est découvrir le secret des assemblages réussis, et une recherche intime et sensorielle guidée par notre équipe de passionnés »
F. Lottero – Propriétaire

Nous vous proposons **une expérience unique en Toscane : créer votre propre assemblage** en mettant à votre disposition les trésors de notre domaine, nos cépages mais aussi notre maître de chai, notre œnologue et notre équipe créative.

Nous vous donnons l'opportunité de créer votre vin idéal, **un nectar adapté à votre palais**, mêlant vos préférences aromatiques, saveurs et goûts.

UN MORCEAU DE VOTRE HISTOIRE AJOUTÉ À VOTRE PATRIMOINE FAMILIAL

Une fois vos cépages assemblés, **laissez votre imagination vous guider** pour créer votre propre bouteille numérotée, de la verrerie à la gravure du bouchon, de l'étiquette signée par un artiste au coffret lui-même. Ce vin sera **l'expression de votre sensibilité.**

Une œuvre d'art unique, aux propriétés de vieillissement exceptionnelles, **un morceau de votre histoire ajouté à votre patrimoine familial...**

Pour plus d'informations produits, demandez notre brochure à
info@fattorialavacchio.com

ADOPTEZ NOTRE STYLE DE VIE

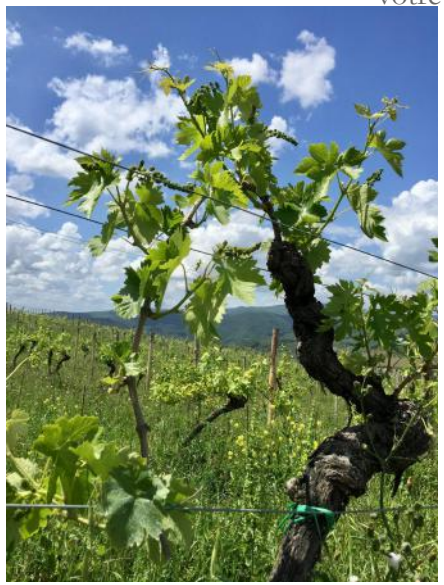
Adoption

ADOPTEZ UNE VIGNE DE NOTRE VIGNOBLE

Qu'allez-vous adopter ?
Vous adoptez une vigne cultivée en agriculture biologique et dans le respect des principes de la biodynamie.

Que recevrez-vous ?
Vous recevrez 6, 12, 24 bouteilles de 750ml de vin produit par votre vigne.

Quand les recevrez-vous ?
Vous recevrez vos bouteilles l'année suivant votre adoption ou deux ans plus tard. Ne vous inquiétez pas, nous vous tiendrons régulièrement informé de votre protégé et de toutes les étapes de la vinification jusqu'à votre domicile.



ADOPTEZ UN OLIVIER DE NOS OLIVERAIES

Qu'allez-vous adopter ?
Vous adopterez un olivier cultivé biologiquement selon les principes de la biodynamie. Les variétés présentes sont le Frantoio, le Leccino et le Moraiolo qui proviennent de Toscane et sont les plus représentatives de notre région.

Que recevrez-vous ?
Vous recevrez 6 bouteilles de 500 ml d'huile d'olive vierge extra produite par vos oliviers.

Quand la recevrez-vous ?
La récolte commence début novembre et immédiatement après nous commençons à l'embouteiller et à l'emballer, prête à arriver sur vos tables pour Noël.

Pour plus d'informations produits, demandez notre brochure à ***info@fattorialavacchio.com***

NOUS LE VIVONS ET NOUS LE PARTAGEONS

UN SÉJOUR INÉDIT

CHAMBRES

Relaxantes et accueillantes

EXPÉRIMENTEZ LA 'DOLCE VITA' TOSCANE

Un séjour à la Fattoria Lavacchio vous changera à jamais. Il donnera à vos enfants tant de souvenirs qu'ils ne pourront jamais oublier.

Séjourner à la Fattoria Lavacchio, c'est faire l'expérience d'une vie déconnectée de l'agitation du monde mais connectée à la nature, l'histoire et la positivité.

PLONGEZ DANS UNE ATMOSPHÈRE AUTHENTIQUE ET ACCUEILLANTE

Les **4 types de chambres** pleines de caractères, lumineuses et chaleureuses, expriment cet esprit de " **campagne chic** " si cher à la Fattoria Lavacchio.

De la chambre classique, à la suite familiale en passant par les **7 appartements** et **4 villas**, tous les hébergements vous plongeront au cœur de la vie toscane. Quant au **service de chambre,** il veille au confort des hôtes 19/24.

Pour des informations sur les villas et l'hébergement, demandez une brochure détaillée à l'adresse suivante ***info@fattorialavacchio.com***

Gastronomie

BIOLOGIQUE TOSCANE

VERANDA IN PISCINA

Au **cœur d'une oliveraie** et **surplombant les vignes**, rafraîchissez-vous au bar de la **piscine privée**, tout en dégustant un délicieux snack, une boisson ou des cocktails rafraîchissants.

PLATS GOURMETS

À "Casabella" ou "La Bottega", et entre les collines du Chianti, **savourez sur place une cuisine typique de la région**. Tout est **fait maison et de saison**, tous les produits **proviennent de notre propre potager** et des **agriculteurs locaux** (Km0).

Savourez le goût de l'authenticité

NOTRE POTAGER BIOLOGIQUE

Dans son cadre naturel, nous **cultivons les saveurs de la Toscane**. Le potager de 1 000 m2, situé dans les jardins de la ferme, est une **ode à la générosité**.
Telle est la **base de la cuisine proposée à la Fattoria Lavacchio**.

EXPERIENCES

Prendre le temps de renouveler son corps et son esprit

FATTORIA LAVACCHIO

FIRENZE

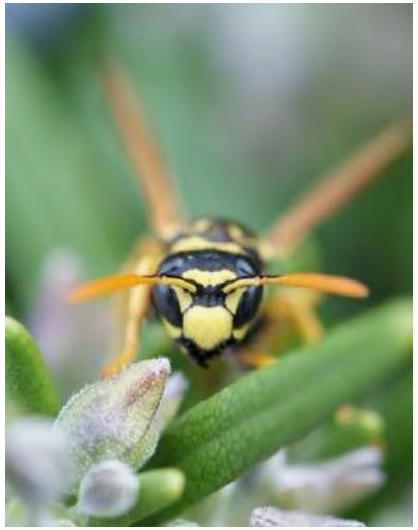
LA NATURE EST LE MEILLEUR TERRAIN DE JEU

Se ressourcer

EN PLEIN AIR

ACTIVITÉS EXTÉRIEURS

Safari dans le vignoble, excursion à vélo, équitation, chasse aux truffes,... ne sont que quelques-unes des nombreuses activités disponibles. L'équipe de la Fattoria Lavacchio est disponible pour composer un large éventail d'**activités sur mesure** et d'expériences inoubliables pour chaque invité de la Fattoria Lavacchio afin de garantir un **retour à la maison avec de bons souvenirs.**



Dépaysement garanti

SPA & BIEN-ÊTRE NATUREL

La Fattoria Lavacchio propose des **massages complets de qualité spa**, que vous souhaitiez les recevoir dans votre **chambre douillette** ou à **différents endroits du vignoble**, afin que vous puissiez profiter pleinement de la vallée toscane qui vous entoure, rester **détendu** et vous **sentir bien pendant votre séjour**.

BENEFIT FROM OUR

Wine Experience

ORGANIC WINES

Walk through our **organic vineyards** and learn about how we **grow sustainably** our grapes by listening to Nature.

HISTORY & TASTING OF OLD VINTAGES

While hearing the history of the **centuries old estate** that once belonged to the **influential Strozzi family**, you will explore our **ancient cellars** and taste from our old vintages.

Feel and understand
the dna of Chianti Rufina wines

FOOD PAIRING

Finally, learn the **best food combination** we can pair with our wines and **Tuscan specialties**…

NO EXCUSE NEEDED TO OPEN A BOTTLE OF WINE

OUR ESTATE

Know-how

OLIVE OIL & WINDMILL TOUR

The tour includes a walk in the **olive groves**, a little introduction to the Tuscan olive oil traditions and a **guided tour of the windmill**. To finish off, there is a course on **olive oil tasting** where you will **learn the characteristics of good extra virgin olive oil.**

COOKING CLASS

The cooking class uses **only local and organic products**. You will begin the class at our organic garden with an introduction to the seasonal ingredients. The course consists in **making fresh tuscan meals** with secrets and tips from our Chef. The final step consists in **tasting everything** that you have prepared **with our organic wines.**

Discover and participate to our craftsmanship

CERAMIC CLASS

Adults and kids can **show off their creative side** and become artisans by decorating already prepared pieces. The ceramist, **famous craftsman of the area**, will teach the **techniques and secrets to produce your own piece** that expresses your own uniqueness.

OUR ART IS OUR SAVOIR-FAIRE

EVENTS

... where time stands still

FATTORIA LAVACCHIO

FIRENZE

TAILOR–MADE *Reception*

THE PERFECT PLACE TO HOST YOUR EVENT

Fattoria Lavacchio vineyards and **olive groves** offer a wide variety of welcoming and relaxing spaces that can **accommodates groups** both large and small. Whether you're planning an **intimate family dinner**, **graduation celebration**, **baby shower**, your **wedding**, or a **corporate event**, Fattoria Lavacchio is a flexible, **all-season** venue.

INDOORS

180 m2 reception room

Cellars & Tasting Rooms

Meeting rooms

OUTDOORS

Breathtaking spots of the estate **360° view on the Chianti hills**.

Veranda in piscina - Cocktail Bar

For tailor-made events, request a detailed brochure at

events@fattorialavacchio.com

AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE

FATTORIA LAVACCHIO

Organic Lifestyle
Since 1978

Website
www.fattorialavacchio.com

Instagram & Facebook
@fattorialavacchiowinery

Società Fattoria Lavacchio s.r.l
Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy
Tel +39 055 8396168
Email: agriturismo@fattorialavacchio.com